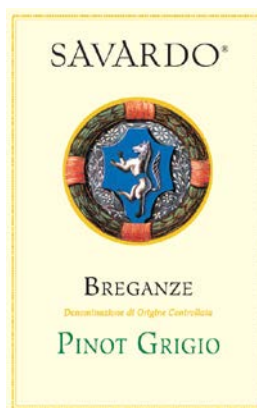


Pinot Gris Breganze Doc Supérieur "Savardo"



Classification : Pinot Gris Breganze Doc Supérieur "Savardo"

Situation des vignobles : Santo Stefano di Breganze

Sol et type de terrain : colline, volcanique avec exposition Sud-Est, Sud-Ouest

Variété : Pinot Gris 100%

Système de culture : guyot, cordon de Royat

Intervalle de plantation : 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 pieds /hectare

Vendange : manuelle dans des caisses de 15 kg

Bouteilles produites : 7.000 de 75 cl

Vinification : pressage doux avec extraction uniquement du moût de goutte, fermentation dans des cuves en acier inox thermoconditionnées

Affinage : dans des cuves en acier inox et pause sur les levures pendant 5 mois

Couleur : jaune doré avec reflets cuivrés

Bouquet : intense, floral de fleurs d'acacia, parfum soutenu avec des notes fruitées de fruits exotiques

Saveur : vin sec, frais, fruité

Teneur en alcool : 12,5% vol

Températures de service : 8 - 10°C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

